

风味酶说明书

中文名称：风味酶

英文名称：Flavourzyme

其他名称：风味蛋白酶

级别：BR

活力： $\geq 20\text{u/mg}$

水分： $\leq 8.0\%$



性状(以下信息仅供参考): 淡黄色固体粉末, 利用米曲霉发酵提取而得, 筛选复配而成的复合酶。包含了内切蛋白酶与外切肽酶两种活性, 可以用来去除低水解度产物的苦肽链, 将其彻底降解为氨基酸, 也可以用于彻底水解蛋白质, 增进和改善水解液的风味

用途: 本品仅供科研, 不得用于其它用途

保存: 2~8℃